MAÍCES DEL ECUADOR, ALGUNOS DATOS DE INTERÉS

Escrito por: Mariana Castillo Hernández
14/03/2023

Te contamos más sobre la importancia de este grano en la voz de diferentes especialistas de este país que trabajan la investigación documental y de campo.

Es importante conversar sobre los maíces en otros países de América Latina a fin de entender la importancia que este grano tiene, desde su pasado mesoamericano y hasta nuestros días, en varias vías: lo simbólico, lo alimentario y lo ambiental. Las luchas por su conservación y valoración ante los intereses de las grandes agroindustrias no solo están en México y esta vez el viaje en este artículo será a Ecuador.

Ana Lucía Bravo Cazar, investigadora especializada en biología de plantas, explica en su artículo "El maíz en Ecuador" de la edición 22-23 de la revista colombiana *Semillas* que la evidencia más antigua del cultivo de maíz en ese país data de hace cinco mil años, a partir de hallazgos en Vegas en la costa sur, en la península de Santa Elena.

Según esta autora —quien cita el trabajo de Deborah M. Pearsall antropóloga estadunidense—, el Proto Nal Tel Chapalote o antecesor del linaje Nal Tel Chapalote viajó de mano en mano por un largo periodo desde lo que hoy es México hasta el área norandina en Sudamérica, concretamente a la cuenca del río Guayas y a la Amazonía sur ecuatoriana.

Esta variedad se transformó por factores como la ausencia del teocintle, su pariente silvestre, por la amplia experiencia en fitomejoramiento de las personas cultivadoras de la zona, así como por la diversidad geográfica y continua interacción entre sus habitantes, escribe Ana Lucía.

Hace siete mil años el maíz ya estaba presente en esos territorios y poco después se encontró también en Perú y Bolivia. "En la región andina el maíz crece, duplica el número de hileras y posiblemente se desarrollan las variedades de grano harinoso o suave. Estas modificaciones viajarán de regreso a Mesoamérica donde nuevos cruces darán lugar a la mayor diversidad del continente; mientras tanto, seguirá su expansión con la creación de nuevas variedades locales": se lee en el texto "El maíz" en Allpa, la voz de la tierra, escrito por Javier Carrera, permacultor y fundador de la Red de Guardianes de Semillas.

En la actualidad, en Ecuador existen 29 razas de maíz de las cuales 17 son serranas ya que esta región posee amplia riqueza genética, según información del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias de Ecuador.

Variedad de maíces de Ecuador

Tarpuna, un documental para aprender más sobre los maíces ecuatorianos

Ya con este contexto, la sugerencia es observar Tarpuna, una serie documental con visión etnográfica, que ayuda a entender más sobre los maíces nativos ecuatorianos, las familias agricultoras que los cultivan y los entramados culturales y ecológicos que hay alrededor de ellos. Consta de varios episodios de alrededor de 30 minutos de duración: uno de ellos está dedicado a esta gramínea, otro más al penco (agave) y hay un tercero que está por salir sobre el coco y el manglar.

Tarpuna significa, en kichwa, sembrar y este es un trabajo de la Red de Guardianes de Semillas que conecta a personas y agrupaciones familiares que protegen la agrobiodiversidad y promueven sistemas regenerativos de vida en Ecuador desde 2002. Sus intereses están en temas como permacultura, agroecología, bioconstrucción, soberanía alimentaria, economía solidaria, alternativas en educación y tecnologías apropiadas.

Pilar Egüez, antropóloga y realizadora, criada en Quito pero de familia de diferentes regiones de la montañas de Ecuador, es parte del equipo responsable de estos vídeos, como productora asociada, y de su difusión y distribución. Precisamente, el documental sobre el coco que hizo en colaboración con Tarpuna será una continuación de "Raspando coco", que es parte de *Comidas que curan*, su proyecto colaborativo e independiente que recupera, en documentales, saberes sobre alimentación y medicina tradicional.

Ella me platica, en entrevista, que el escenario de los maíces en Ecuador es similar al de México en el que la diversidad biocultural se ha visto amenazada por la homogeneización que pretende establecer solamente un mercado de semillas certificadas. En enero de 2022 la Corte Constitucional de su país declaró la inconstitucionalidad del artículo 56 de la Ley Orgánica de Agrobiodiversidad, Semillas y Fomento de la Agricultura Sustentable. El artículo de la norma que se modificará permitía el ingreso de semillas y cultivos transgénicos para experimentación.

Este fallo se logró gracias a seis demandas presentadas por colectivos como Acción Ecológica, Ecuarunari, Conaie, un grupo de abogados y de organizaciones sociales como la Coordinadora de Agroecología, el Colectivo Agroecológico y la Red de Guardianes de Semillas, tal y como lo vivimos en México cuando la Suprema Corte negó amparo a trasnacionales sobre transgénicos.

Mujeres desgranando maíz

Pilar comparte: "El documental trata sobre cómo las formas tradicionales del cultivo del maíz aportan a la conservación

de su diversidad genética. Esto ha sido una práctica ancestral y así es como todas estas variedades se han mantenido a lo largo de los años. Hace algunas décadas podías todavía ver toda la variedad de cultivos en forma diversificada, pero eso se está perdiendo, las semillas ancestrales se están perdiendo".

Al observar con atención Tarpuna se aprecian las tantas aristas, testimonios y territorios de quienes mantienen vivos sus maíces, lo fundamental que son los ciclos para ellos y sus momentos. Verás desde la sopalata en la provincia de Loja, quees una tradición del pueblo saraguro con sus bailes, ritos y comidas especiales, hasta los términos propios de su lenguaje como chacra, el equivalente a la milpa en México, en la que cohabitan especies como fréjoles (fríjoles), habas, sambos (un tipo de calabaza) y más; la guayunga, la manera de conservar las mazorcas en grupos de cinco que se cuelgan en los techos; y platillos como la chicha de jora, el mote, diferentes tamales y más.

Javier Carrera también da su testimonio en esta obra audiovisual. Él habla de que el uso de los maíces nativos es lo que les da su categorización: está el suave o harinoso, el más común con muchos colores, tamaños y formas diversas que se usa tierno con el nombre de choclo; el chulpi, aún más suave que el anterior y que se prefiere tostado; el morocho, muy importante en la cultura ecuatoriana, que es tan duro para consumirlo que se muele en molino y se cocina por bastante tiempo; el canguil, conocido porque revienta y porque es especialmente bueno para preparar mote; el criollo de tierras bajas, que se muele y que sirve sobre todo para hacer tortillas; y los duros, exclusivos para el alimento de animales.

Es verdad y belleza escuchar a Josefina Lema, mamá hampiq ("persona que cura" en quechua) pues ella enfatiza que para su pueblo lo que más importa es el maicito "más que el oro, más que la plata, más que todo", "por eso nosotras las mujeres cuidamos la semilla de maíz". Por ejemplo, muestra una mazorca moteada y la nombra como maíz mensajero: narra, por ejemplo, que hay que saber leer los dibujos en cada uno de sus granos pues indican si habrá hambruna ese año. También enseña el maíz negro que es el que principalmente necesitan las curadoras como ella.

Mazorcas colgando del techo

Las tortillas del recuerdo como ejemplo

Ahí, en lo entrañable y personal que son los maíces para cada quien están muestras de su profundidad. Por ejemplo, uno de los alimentos más queridos y de infancia de Pilar son las tortillas de maíz tostado que se hacen en la provincia de Cotopaxi y que se hacían en aquellos tiempos en algunos otros mercados de la capital, como el de la Ofelia.

"Cuando era niña acompañaba a mi mami al mercado y esa era mi golosina. Era mi diversión ir ahí, levantarme a las seis el sábado para ir a comerlas, las vendían las señoras. Las acompañaba con un jugo de caña de azúcar que lo hacían en el puestito del lado. Había una persona con una maquinita de las que exprimen y te sale el jugo directamente", cuenta Pilar.

Esas tortillas también están ligadas a su experiencia emigrando a los Estados Unidos. Su madre hizo todas las gestiones para que le llegaran dentro de su cunita de papel a Bostón, Massachusetts en 1999, porque aunque las personas se muden de país, los sabores se buscan, se añoran, se llevan en la memoria.

Tortillas de maíz

Como parte de la exploración léxica alimentaria y los distintos significados, Pilar aclara que en Ecuador las tortillas son unos panecillos de distintos tipos que pueden ir rellenos, diferentes a las mexicanas que son planas. Ella añade que estas se elaboran en una paila de acero, llevan manteca de cerdo y se rellenan con pedacitos de queso tierno, salado y cebollitas, acompañadas de una salsa de ají, menos picante que el que conocemos aquí.

Precisamente, en "Comidas que curan" la labor de Pilar y la de su equipo es recorrer distintos lugares de Ecuador para hacer trabajo de campo, identificando recetas que están en peligro de extinción ya sea porque ya no se preparan con tanta regularidad o porque hay pocas personas que las saben hacer. En el caso de las tortillas que tanta nostalgia le dan a Pilar, ha hallado que las zonas rurales es donde aún sigue encontrando las más tradicionales y que en otros sustituyen la manteca de cerdo por la vegetal, debido al desprestigio de tantas décadas que se ha hecho sobre este insumo animal (lo cual responde a intereses económicos y sistémicos). Esto lo encontró a raíz de una investigación que está realizando sobre esta grasa para un próximo video.

Conversamos también sobre el factor de estatus social conferido a ciertos alimentos y la gentrificación alrededor de las comidas tradicionales —con o sin maíz—:

"Ahora que estuve en Ecuador, me di cuenta que hay varios restaurantes nuevos que han abierto, que se enfocan en darte platos tradicionales en un contexto de lujo, de sofisticación en cuanto a la presentación y en cuanto a la preparación también, pero donde se usan los mismos ingredientes y el concepto del mismo. Creo que esto puede ser algo positivo porque los visibiliza y de cierta forma los revaloriza ante los ojos de la juventud pues, de otra manera, no eran apetecidos o se había perdido el interés en ellos. Pero por otra parte, creo que hay un discurso bien peligroso que circula alrededor de estas comidas que son preparadas en contextos *gourmet* y de restaurantes, y es que estas preparaciones y presentaciones son superiores o mejores que las tradicionales. Entonces, ahí yo sí tengo una visión bastante determinante al respecto, y es que la comida tradicional no necesita ser mejorada. Para mí ya es perfecta y esta ya ha sido perfeccionada por nuestros antepasados".

Mujeres en el campo

Chochos con tostado y colada morada

A Pilar le apasionan los pregones, dichos y el habla local, en su trabajo hay esa constante. Justo al mencionar otra preparación con maíz recuerda el canto de las señoras ofreciendo chulpi chocho, chochos con chulpi o chochos con tostado, una botana que lleva maíz y *Lupinus mutabilis*, una leguminosa habitual en su dieta (que debe remojarse varios

días antes de comerse para quitarle el amargor). Este es tan famoso y necesario en el día a día que, además de sus tantas versiones caseras y callejeras, se ha industrializado en paquetitos, nos guste o no.

Lo mismo ha sucedido con la colada morada, una bebida que se prepara en todo Ecuador y que tradicionalmente es parte de un ritual en torno al día de los difuntos en noviembre. Lleva maíz fermentado, varias especias y frutas, como la naranjilla. Se acompaña con guaguas, unos panes antropomorfos coloridos, y sirve como vía de comunicación con quienes ya no están en este plano.

Chochos con tostado

"Esta es una preparación espesa, exquisita, que es además una comida nostálgica. Es la razón por la cual la industrialización la tomó, porque muchos inmigrantes la necesitan para poderla comer, porque es una cosa que en ese momento el cuerpo te pide. Es como este antojo así primario, casi primitivo, que empieza a inundar tu cuerpo, necesitas beber colada en noviembre. Y si en el lugar donde estás no hay los ingredientes, ahora lo venden en polvo".

Acercarse, prestar atención y disfrutar los episodios de "Tarpuna" y de "Comidas que curan" es adentrarse en la cultura alimentaria ecuatoriana para escuchar atentamente a personas de diferentes generaciones, sobre todo a las abuelas y los abuelos, hablar de cómo se entreteje el entorno con cada aspecto de la vida cotidiana y la de los ritos, de sus búsquedas personales y colectivas por el cuidado y la conservación de eso que da identidad al plato, en las ideas y en las palabras.

Cierro este texto con otra frase esencial de Javier Carrera alrededor de la conservación de las semillas, de los maíces, de eso que nos hace diversos como personas:

"¿Por qué tratamos de rescatar y poner en valor la ancestralidad? No es por una cuestión folklórica, romántica… aunque evidentemente hay un lado emocional. La principal razón es práctica: ese conocimiento ancestral surgió de miles de años de cometer errores, hacer pruebas y descubrir que sí funciona, por eso es tan valioso".

Descubre estos proyectos que amplían el panorama del maíz en nuestro continente y en el mundo.

https://tarpuna.madresemilla.com/

https://comidasquecuran.org/

Colada morada

Fotografías: 1. (portada) Maíces de Ecuador. Foto: Red Guardianes de semillas, 2, 3, 4 y 6. Foto: Documental Tarpuna 5. Tortillas de maíz. Foto: Pilar Egüez 7. Chochos con tostado. Foto: Red Guardianes de semillas 8. Colada morada. Foto: Alejandra Zambrano

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org